

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit pengolahan *home industry* tahu yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Swasta Perorangan (Usaha Dagang)
Lokasi	: Jalan Semolowaru No. 12
Lama operasi	: 10 jam/hari
Kapasitas bahan baku	: 800 kg kedelai/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total Capital Investment (TCI)	: Rp 1.614.300.000
Fixed Capital Investment (FCI)	: Rp 59.100.000
Work Capital Investment (WCI)	: Rp 1.555.200.000
Total Production Cost (TPC)	: Rp 1.961.559.421
Manufacturing Cost (MC)	: Rp 1.863.481.450
General Expense (GE)	: Rp 99.077.971
Selling Cost (SC)	: Rp 2.496.000.000
Laba kotor/tahun	: Rp 534.440.579
Laba bersih/tahun	: Rp 284.840.579
MARR	: 14,25%
Rate of Return (ROR)	
- Sebelum pajak	: 33,11 %
- Setelah pajak	: 17,64 %
Pay Out Period (POP)	
- Sebelum pajak	: 3 tahun 11 bulan
- Setelah pajak	: 5 tahun 5 bulan
Break Even Point (BEP)	: 45,35 %

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Djaeni Sediaoetama. (2004). Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Edisi keli 55 karta : Dian Rakyat. Hal. 1-244.
- Anonim 2.2008. Kandungn gizi tahu. http://raikhalkecilku.multiply.com/journal/item/123/Tahu_Protein_yang_Kaya_Kalsium?&item_id=123&view:replies=reverse&show_interstitial=1&u=%2Fjournal%2Fitem. Diakses tanggal 17 Juni 2019.
- Anonim. (2012). Pedoman Penulisan Karya Ilmiah. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Aries, R.S., Newton, R.D., 1955, Chemical Engineering Cost Estimation, McGraw-Hill Book Company, New York.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3922-1995. Kedelai.BSN. Jakarta.
- Beddows, C. G., dan J. Wang. 1987. Optimization of yield and properties of silken tofu from soybeans. I. The water: bean ratio. International Journal of Food Science and Technology, 22, 15–21.
- Berk, Z., 1992. Tofu, tempeh, soysauce and miso. Di dalam Berk, Z. (Ed.), FAO Agricultural Services Bulletin: No 97, Technology of Production of Edible Flours and Protein Products from Soybeans. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome.
- Chang, Y. H., Hui-Jen Su dan Sy-Yu Shiau.2009.Rheological and textural characteristics of black soybean touhua (soft soybean curd) prepared with glucono-d-lactone. Journal of Food Chemistry, 115, 585-591
- Departemen Perindustrian. 1998. Standar Industri Idonesia. Dalam Farida, M. 2002. Pengaruh Penggunaan “whey” Sebagai Media Perendaman Terhadap Daya Simpan Tahu Yang Dikemas, Kajian Lama Perendaman“whey” dan Lama

- Pemanasan Tahu. Skripsi Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Departemen Pertanian. 2007. Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2006. Dirjen Hortikultura. Jakarta.
- Fouad, K.E. and Hegemen, G.D. 1993. Microbial Spoilage of Tofu (Saybean Curd). Journal of food Protection. Vol 56. No.2, page 157-164.
- Lihannoor, 2010. Proses pembuatan Tahu Sumedang. www.blogspot.com diakses pada 8 Mei 2019
- Mangunwidjaja dan Sailah, 2002. Pengantar Tehnologi Pertanian. Jakarta: Penebar Swadaya
- Robbins, S dan Coulter, M. 2007. Manajemen, Edisi Kedelapan, Penerbit PT Indeks: Jakarta.
- Santoso, Hieronymus Budi. 1993. Pembuatan Tempe dan Tahu Kedelai Bahan Makanan Bergizi Tinggi. Yogyakarta: Kanisius.
- Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. 2004. Membuat Aneka Tahu. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setyadi, D. 2008. Pengaruh pencelupan Tahu Dalam Pengawet Asam Organik Terhadap Mutu Sensori Dan Umur Simpan. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suhardi, 2002. Hutan dan Kebun Sebagai Sumber Pangan Nasional. KANISIUS 2002
- Suprpti, M. L. 2005. Pembuatan Tahu. Kanisius: Yogyakarta.
- Supriatna, Dadang, 2005. Membuat Tahu Sumedang. Jakarta: Penebar Swadaya
- Shurtleff, A dan A. Aoyagi. 1975. The Book of Tofu. Autumn Press, Inc. Brookline, Massachusetts. Shurtleff, A dan A. Aoyagi. 1979. Tofu and Soymilk Production. New-age Food Study Centre, Lafayette
- Shurtleff, A dan A. Aoyagi. 1979. Tofu and Soymilk Production. New-age Food Study Centre, Lafayette.

- Utami, Citra Perdani, Sukma Ayu Fitrianingrum, Ir. Kristinah Haryani, M.T. 2012. “Pemanfaatan Iles-iles (*Amorphophallus oncophylus*) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu”. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1:79-85
- Winarsi, Heri. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.